مجلة العلوم العربية والإنسانية، جامعة القصيم، المجلد (٢)، العدد (٢)، ص ص ٣١٥-٣٢٨، (يوليو ٢٠٠٩م/رجب ١٤٣٠هـ .)

المشروبات والعصائر في مصر القديمة

علاء الدين محمد قابيل
أستاذ تاريخ مصر والشرق الأدنى القديم المساعد (المشارك)
كلية الآداب، جامعة طنطا
كلية التربية للبنات، جامعة القصيم

(قدم للنشر ١٤٣٠/١/٤هـ ؛ وقبل للنشر ١٤٣٠/٣/٢٠هـ .)

ملخص البحث. شاع في مصر القديمة عدد من المشروبات لم يقتصراحتساؤها على فئة دون غيرها من جموع المصريين، وإن تركز أجودها في القصر الملكي وكانت لازمة على مائدته، وكانت اثنا عشر لونا من الجعة (البيرة) دخل في إعدادها الخبز والبلح والخروب واللبن ، كما اشتملت على عشرة أنواع من النبيذ أعد من الكروم والبلح والرمان ، وأضيف إلى البعض منها بذور الكسبرة وزيت الراتنج أحيانا ، إضافة إلى عناصر أخرى من عصائر الفاكهة كشراب الرمان والتين والبلح ، وقد تعرفنا على هذا كله من مصادر ثلاثة رئيسية هي : قوائم التقدمات تلك التي اضطلع بدراستها "بارتا"، ونقوش الآنية التي عثر عليها بين أنقاض قصور الفراعنة خاصة قصر ملقطة لأمنحوتب الثالث، وهى ما اهتم "هيس" بدراسة جانب منها، والبرديات الخاصة بحسابات القصر الملكي وإعداد الوجبات الملكية وقد درسها عدد من الباحثين مثل "كامينوس" وغيره ، وأخيرا مناظر الوجبات المقدمة إلى الملك.

نعتمد في دراستنا لهذا الموضوع على ثلاثة مصادر رئيسية، ألا وهى :

أولها قوائم التقدمات، ثانيها نقوش الآنية تلك التي عثر عليها بين أنقاض القصور الملكية والبرديات الخاصة بحسابات البلاط الملكي وإعداد الوجبات الملكية، أما ثالثها فهو مناظر الوجبات المقدمة للملوك.

اشتملت هذه المصادر مجتمعة على مجموعات عظيمة من الأطعمة و الأشربة ، جاء بعضها مرتبا بشكل متجانس مثل الخبز وأنواعه ، اللحوم والطيور والفطائر والمشروبات ثم تأتى الفاكهة والخضروات و الحلوى آخر الأمر.

كما أسهمت جميعها إلى حد كبير خاصة المصدر الأول منها ، أي قوائم التقدمات في توضيح عناصر الوجبات وكذلك الشعائر التي تُجرى وفقا لترتيبها في القوائم . تجدر الإشارة إلى أن هذه القوائم التي كُشف عنها لم تكن متماثلة في صياغتها ، إذ جاء بعضها متكاملا في عناصره (أ، ب ،أ/ب)، وبعضها مختصراً لها ([١]: *p.49ff.* *, (Typ. A/B); P.111 ff. (Typ.C) P.136ff. (Typ.D); p.140ff. (Typ. E.)* : [٢]: *P.586-589 ,*) [١]. ورد النوع الأول في نصوص الأهرام لملوك وملكات عصر الأسرتين الخامسة والسادسة ([٣] : *[FPT] utt.82-174.*) . وجاء في قوائم مهشمة جزئيا لكل من الملك ساحورع ([٤]: *p.130 ,*) [٢] و نفر إير كا رع ([٥] *p.126, pl. 63*) وببى الأول ([٦]: *Pl...XX*), وقائمتين من معبد ببى الثاني (1): *pp. 60-62.* - (7) :*pls.61, 81.*)) ، وقائمة لمونتوحتب الثاني ((5): *Pl. Xxiv*). (1) : *pp.97 – 98* ، وقائمة لسنوسرت الأول (9):*, p27.*) وأخرى لسنوسرت الثاني سجلت على ثلاث قطع حجرية من اللاهون تطابق ما ورد في متون الأهرام (10)*: , pls. III, IV.* ، وهناك قائمتان متشابهتان للملكة حاتشبسوت بمعبد الدير البحري (11:)*,pls.CIX-CX, CXII*-CXIII ، وقائمة نقشت لرمسيس الأول بمعبده في أبيدوس ((12): *pl.V.*)

أما النوع الثاني من القوائم وهى الشكل المصغر منها (أ / ب) فقد زادت على الأولى بذكر بعض الأطعمة والشعائر، وهى ما ظهرت ابتداء من الدولة الوسطى ، ومنها ما ينسب إلى عهد الملك مونتوحتب الثاني، وقائمة لسنوسرت الثاني من اللاهون ((12)*: ,pl .XII(9)*) ، وأخريتان تنسبان إلى تحو تمس الثاني، وأخرى للملكة إيعحمس ، وأربعة قوائم للملكة حاتشبسوت ، فضلا عن ستة قوائم تنسب للملك تحو تمس الثالث جاءت جميعا

---

(١) نتبع في عرض هذه القوائم على دراسة (بارتا) لها ، وهو من اعتمد في تصنيفه لها على عدد الخانات التي تضمنت الأطعمة والأشربة و الشعائر التي تضمنتها ، وذلك طبقاً لترتيبها والغرض منها .وقد خلص من دراسته إلى تقسيم أنواع القوائم إلى أنماط (أ ،ب) أو يجمع بينهما في شكل قائمة واحدة (أ/ب) ، وأنماط .(ج،د،ه)

(٢) تتناول هذه البرديات حسابات بلاط سبك حتب الثاني في مناسبة عيد مونتو ، وقد تضمنت ضمن ما ذكرت الأطعمة والأشربة الواردة إلى القصر

من معبد الدير البحري .(*p.117* :(1) ;.*pls.VI-VII. ; V, pls.CXXXV-CXXXVI* :(10)) ، وهناك خمس قوائم للملك سيتي الأول

((13): *,pl.xxxv ;* (14):*.,pls.VI-VIII,XII,XIII.*)

ترجع أهمية هذه القوائم إلى أنها تضم مجموعة عظيمة من الأطعمة والأشربة صنعت غالبا بشكل متجانس، كما اشتملت على بعض الشعائر التي حشرت ضمن ألوان الطعام وصنوفه مثل شعيرة المائدة وشعيرة القعود وغيرها ،وهى بشكل عام تشير إلى شعائر الطعام والشراب مجتمعة وفق ترتيب أدائها .

أما المصدر الثاني وهو نقوش الآنية والبرديات الخاصة بحسابات البلاط الملكي فيمدنا بمزيد من الضوء عن مشروبات الملك على مائدته – فضلا عن طعامه وفاكهته وحلواه – تتضمن بردية بولاق الثامنة عشرة التي ترجع إلى عهد سبك حتب الثاني- (*PP.51-58. ;* :(15) *pp. 207*-247 (16))) مجموعة عظيمة من الأطعمة والأشربة التي كانت تورد إلى القصر الملكي يوميا أو كانت في مناسبات معينة أو أعياد.

تشتمل هذه البردية على ثلاثة عشر نوعا من الخبز والفطائر والحلوى، ونوعين من الإوز والحمام ، وثلاثة أنواع من الجعة ، Hnqt ,Hnqt n wHa ,Hnqt sS وغيره.

نقرأ في بردية أنستازى الرابعة تكليفاً إلى الكاتب إنني بإعداد قائمة طويلة من الأطعمة تمثل عناصر وجبة ملكية متكاملة وذلك تمهيدا لوصول أحد ملوك الأسرة التاسعة عشرة إلى مدينة أونو . والنص ليس قائمة بالمعنى الحرفي ،وإنما هو قطعة نثرية تتضمن أنواعا عدة من الخبز والفطائر والرقائق واللحم وأنواعا من الطيور والأسماك والبقوليات والألبان ثم الفاكهة والخضروات والشهد ، وهو يخلو تماماً من المشروبات (*pp.198-219.* : (17)) وهذه بردية أنستازى الثالثة من عصر الرعامسة ، تلك التي تتضمن تقريراً حول خيرات مدينة بررعمسيس التي وضعت تحت تصرف الكاتب "بابيس" الذي كان بصدد إعداد الإمدادات تحيناً لزيارة الفرعون للمدينة صبيحة عيد كيهك . اشتملت القائمة على صنوف من الطيور والحبوب والأسماك والخضروات والفاكهة والزيتون ثم الجعة والنبيذ dpyt ,qdy ,irp.

((17): . *pp..73-80*)

نتعرف من نقوش الآنية الكثيرة ، خاصة تلك التي عثر عليها بين أنقاض قصر ملقطة للملك أمنحوتب الثالث والمؤرخة بأعوام حكمه ٣٠ - ٣٢ - ٣٤ - ٣٦ - ٣٧ - ٣٨ ، على ما كان يقدم للفرعون من طعام وشراب ، إذ اشتملت على شرائح اللحم والطيور والأسماك والدهن والبقوليات والخضروات والعسل واللبن والبلح وخمسة أنواع من الجعة والنبيذ .

(*pp.36-40, 82 ff., 157ff., & figs 1 ff* : (١٨)) وهي[٣] :

irp n Itrw , irp n TArw, irp n wHAt, srmt, qdy

ومما سبق ذكره من مصادر يمكن القول أن المشروبات تألفت من ثلاثة أنواع رئيسية تأتى الجعة على رأسها ثم النبيذ والعصائر .

أولا: الجعة Hnqt

اشتقت لفظة Hnqt (بيرة — جعة) من الفعل Hnq بمعنى (سال أو جرى أو تدفق) وقد نقشت الكلمة منذ عصر بداية الأسرات على لوحات التقدمة ، ثم ظهرت في قوائم التقدمة منذ الأسرة الثالثة في مقبرة خع باو سكر ((19): *pp.19,25*) ، والجعة من أكثر المشروبات المحببة إلى المصري عامة ، إذ تظهر عبارة "خبز وجعة " كوجبة أو جراية للعمال ولبعثات المناجم والمحاجر والحملات العسكرية وكذلك لطلبة المدارس ((حسبما أورد الحكيم آني في نصائحه لولده إذ يقول : (...، وبعد أن دخلت المدرسة لكي تأخذ درسا في الكتابة بقيت ترعاك في كل يوم (أي أمك) بالخبز والجعة من بيتها ....)) (*pp.53-55,* (19: ; (٢٠): ص ١٣٧) و الأغلب أن الجعة كانت تصنع من منقوع الخبز النيئ أو خمير لباب الشعير (الفريكِ) bSA الذي يصفى ثم يخلط بنباتات عطرية أو عرق البلح (منقوع البلح المصفى)، ثم تملأ به القوارير والجرار وتسد وتختم لحفظها حتى يحين وقت شرابه :(22) : *p.223,227* (21): (*pp.128ff.* :*478.* : (٢٣) ؛ (٢٤): ص ١١٨)

تعتمد الجعة في تقسيم أنواعها على مادة صناعتها ، سواء من الحبوب أو الفاكهة ،ثم آنيتها ، وأحيانا مادة صناعتها ، وهذه الأنواع هي النحو التالي :

جعتا "خنمس" xnms "بخا" pxA هما اسمان لنوعين من الخبز يعد من الشعير المطحون (1) ; *p. 445.5*(25)) (*nos.66, 69*). كان أول ظهور لجعة "خنمس" منذ بداية عصر الأسرات، وربما كانت تعنى شراب "المحبة"، إذ تعنى الكلمة - ضمن ما تعنى - " حجر أحمر — محبة" [٤] ((26) *P.319. ;(27)p.295.10.)*) .

---

(٣) عثر على العديد من الآنية المنقوشة بأسماء من الفاكهة أو الطيور أو الدهن أو الشراب في كثير من المواقع الأثرية ومنها مقابر الملوك بدءً من الأسرة الأولى حتى نهاية الدولة الحديثة.

(٤) نعرف من أسطورة هلاك البشرية أن المشروب الذي أشرف الإله رع و الآلهة على إعداده إنما كان يتألف من مزيج مسحوق حجر أحمر (جيء به من إلفنتين) ومسحوق الشعير ، وحينما شربت منه الربة حتحور وضح على محياها المحبة والسلام ، وأطلقت الأسطورة على هذا الشراب اسم "سجرت" sDrt الذي ربما يعنى (مبدد الظلام أو مسكر) ، فسر هيلك الاسم الأول أنه يشير إلى كونه شرابا ليليا ، ولكن لعله يشير هنا معنى (الشر) الذي عزمت عليه الآلهة قبل الشراب ، ومن ثم صارت حتحور ربة لأعياد الشراب والرقص. راجع: *- Helck, op.cit., pp.85ff.*

كان أول ظهور لجعة "بخا" في عصر الأسرة الخامسة وتكتب بمخصص الشعير– في بردية أبو صير الخاصة بحسابات معبد نفرإير كارع– (*pp.17,19-20,104 Anm.4* (١٩) : . (*p.542.11* (23))

تصنع جعة " قدى" qdy من القمح ويضاف إليها نبيذ البلح والتين أحيانا لتحليتها ، وينسب إلى سورية وفلسطين سبق صناعتها وإعدادها (*p.91* (18) ; *pp.50, 52.*(19) وهو من نسبها إلى أرض قدى شمال فلسطين) ، وتشير نصوص بردية أنستازى الثالثة إلى أن من كلفوا بأمر صناعتها في القصر Hnqt qdy n pr nswt كانوا من الكركيين (*pp.117, 120, no.5* (١٧)

كانت جعة "سخبت" sxbt[٥] (*P.267* (26) ; *p.,420.5* [٢٥]) من أشهر ألوان الجعة التي تعتمد على التمر في صناعتها ، أما جعة " سرمت" srmt . (*p.463.7* (27)) فكانت من منقوع التمر أو ثريده (عجوة) ، وهو ينقى ويغسل ثم ينقع في الماء ويصفى شراباً ، أما ثريده فيشكل في هيئة أقراص تؤكل ، ومن ثم فهو طعام وشراب في آن واحد ، وقد يخلط باللبن[٦] . (*pp.32,46,51,81* [١٩]). ولعله كان اللون الوحيد من الجعة الذي كانت تفضله النساء ، كما يرى (هيس) ، وهو من اعتمد في تخريجه على كسرات آنية قصر ملقطة ، إذ كان شراباً أسهم به بيت الحريم في احتفالات عيد السد. (*p.91.* , [١٨])

استخدم الخروب إلى جانب التمر في إعداد نوع آخر من الجعة يعبر عنه باسمين ، أحدهما الاسم الحقيقي للخروب *waH* والآخر صفة له nDm وقد ظهر هذا المشروب لأول مرة في قائمة تقدمات " خع باو سكر "من الأسرة الثالثة مقترنا باسم Hnqt أي hnqt nDm ثم توارى لفظ Hnqt في وقت لاحق ليشير إلى مشروب "حلو" ((19) *pp.17,19-20,75,93.* ; (1) *pp.19,21,27,35,Anm.83.*) ,

---

(٥) يرى "هيلك" أن (سخبت) نوع من الحبوب غير معروف ، ينقع ثم يهرس ويـ صفى ، إذ م ـا م ـن اسـ ـم لهـ ـا بـ ـين الخبـ ـز أو الفاكهة أو الحبوب . : - *Helck, op.cit., pp.18-19.*

(٦) تشير عدة نصوص إلى . اعتباره طعاما وشرابا ، منها ما صور في مقبرة أنتف إفر ، حيث صور طفل واقفاُ ومعه كوب إلى جـ ـوار رجل يعصر كومة من شيء ما في وعاء ويقول له الطفل "اعطنى سرمت إنني جائع" . وفى مقبرة "بب" بالكاب جاء القـ ـول " وضعت سرمت في جرار اللبن ، والجعة في القدور " راجع : -8 *Gardiner,A., AEO I ,P.15; II ,PP.234,235* -يحتوى الإناء dsعلـ ـى ١،٥ بسو من الجعة = ٥ حقات (ما يعادل ٣ لترات) بينما تكون سعته لنوع من الحلوى مثل HnbAs = ٢ بسو =٧،٥ حقات ، ووحدة الحقات =١٠ هنو =٤،٦ – ٥،٠٣ لترات . والراجح كما يرى " سبا لنجر " من واقع دراسته الحسابية لبردية بولاق أن هذه الآنية تعد مكاييل لكل منها سعة محددة طبقاً لنوع ما تحتويه من طعام أو شراب ، ومن غير الجائز أنها تقدم مباشـ ـرة علـ ـى المائدة نظرا لسعة حجمها ، الراجح أنها بسعاتها الكبيرة استخدمت أواني للغرف أو التوزيع منها .راجع :
- *Spalinger ,SAK 13(1986),p212.* ; *Reinecke ,op.cit., pp.149,151.* ; *Helck, op.cit., pp.44-46.*

وهناك نوع آخر من الجعة لا نعرف مادة صناعتها أو أصلها ، عرفتها النصوص باسم آنيتها ، فكانت "شبنت" Sbnt و" دس" ds ، وترتبط الأولى بالإناء الذي يتخذ الشكل القمعي مدبب القاعدة ذا رقبة طويلة وذا سعات مختلفة ، وقد يكون ذا صلة بالنبات "شبن" Spn وثماره "شبنن" Spnn وهو نبات الخشخاش كما يظهر في النصوص الطبية(*pp.18,20,47,56.* (19)). ولئن صح ما ذهب إليه هيلك فإن إشارة النصوص إلى هذا الإناء مخصصا للجعة أو النبيذ أو الماء ، إنما تحول دون الجزم بارتباطه بمشروب يتصل بالخشخاش (أبو النوم) ((٢٨) *p.150*) والإناء "شبنت" يماثل "دس" مكيالا للجعة (*p.151* (٢٨) : (*p., 485* (41) :. *pp34,56, 66*) . (19).

وهناك مشروب "جسرت أو جسرت إيات" Dsrt – Dsrt iAt وأولهما اسم نبات يهرس ثم يصفى واستخدم في النصوص الطبية لعلاج الربو(*p.326,* (٤٠)) ، ويتصل به مشروب iAt الذي يخصص بعلامة الصولجان محمولا . يرى ماسبيرو وهيلك فيه القشدة واللبن ، واستندا في هذا على ارتباط الاسم بإلهة اللبن "إيات" . ويضيف هيلك أن "حتحور كأم عرفت باسم "سيدة شراب جسرت" وأن اسم الإلهة إيات يكتب بمخصص الأم .

و دخل الاسم منذ نهاية الأسرة الرابعة مع أسماء أخرى ليعبر بها عن مشروب واحد مثل sSr أي : ماء الجبن أو الشرش ، كما اقترن باسم جعة الشعير xnms .. (*p.393 no.2,* (30) ; *pp.18-19,67,77,87,86,90.,* (19))

في حين ذهب آخرون.(*p.325* (31) : *P.425* (17) ; *p.104.* (19)) إلى أن "جسرت" Dsrt هي جعة قوية (شديدة القوام ؟) ، ومن ثم لعل الكلمة جسرت تكون اسم صفة لمشروب بمعنى (قوى- ثقيل - غليظ) وذلك بإضافة نبات جسرت الذي قد يكون نباتا مخمراً يمزج مع اللبن أو الشعير للغرض نفسه.

ولدينا جعة "ستى" sty أي "النوبة" وهى أنقى وأصفى من الجعة المصرية ، ويشير مونتييه إلى مرارة طعمها ، ولعل ذلك إنما يعود إلى مزجها بمسحوق الترمس عند إعداد بعض أنواعها ، كما يرى ماسبيرو ; *p 52* (19); (24) (*p.394.* (30) ص ١١٨)

نخلص من هذا العرض إلى أن الجعة في أصلها إنما كانت من حبوب الشعير أو كانت من القمح فهي "خنمس- قدى- بخا" xnms / qdy / pxA أو كانت من التمر فهي "سخبت sxpt و سرمت" srmt ، أو من الخروب فكانت "نجم و وعح" nDm/ waH ، أو من الشعير واللبن فكانت"جسرت" Dsrt ، أو كانت تنسب إلى آنيتها فكانت "شبنت و دس" Spnt / ds

ثانياً: النبيذ irp

كما هو معروف فإن النبيذ يصنع من العنب ، ذلك الذي تنتشر مزارعه في مناطق عدة خاصة في الدلتا ، كما كان للقصر مزارعه الخاصة ((٣٢) ص ١٤- ٦٢ ، ١٩٣ ، ١٢٤) وحيث يُجمع الكروم في سلال من مزارعه - تلك

التي تعد فيها على الأغلب- يهرس ثم يترك مغمورا في عصيره لمدة يوم واحد أو يومين وفقا لما كان مفضلا . فيطفو على سطحه رغو الخمير."إعيت" iayt حيث يتحول سكر العنب إلى كحول ، ثم يعصر في إناء باستخدام أجولة أو حاويات من القماش السميك يثبت في طرفيها عصى لاستخلاص العصير المتخمر (*p80* (19))، وقد يشرف على عملية العصر أربعة رجال أو خمسة ، ثم يعبأ في جرار ضخمة وتسد وتختم (*pp.256-73, figs.37-38* (33)) .

وهناك طريقة أخرى تمثل في تسخين مغمور العنب ثم تصفيته وإضافة زيت الراتنج ثم خلطه بالكسبرة ([٣٢ ص١٠٠- ١٠٤) ، ولعل ما صور في مقبرة جحوتى ساقي الملكة حاتشبسوت وتحوتمس الثالث يرجح الطريقة نفسها في القصر الملكي ، إذ صور القائمون على إعداد شراب الملك وقد انشغلوا في عصر السوائل في جرار ضخمة وخلطها وتقليبها ثم تبريدها بمراوح شبه دائرية (*PM I, P.228.* (35) ; *p285.* [٣٤]).

ونرى من مناظر مقبرة "با رن نفر" ساقي الملك آخناتون ما يوضح كنه إعداد النبيذ حيث صورت مناظر جني عناقيد العنب ، وقد نصب أسفل الكرمة معصرة كهيئة حوض مربع ، وقام بهرس الكروم بالأقدام مجموعتان من الرجال ، وقد تمسكوا بأفرع تدلت من الكرمة نفسها لحفظ توازنهم (*pp.137-138, fig.92* , (36)), وتكررت مناظر مماثلة في مقبرتي كل من "منتوي" ساقي تحوتمس الثالث وأمنحوتب الثاني (*taf.353-355.)* (37) ; *pp. 149-150* (35)) و"سوم نيوت" ساقي أمنحوتب الثاني (*taf.295-297* (37) .; *pp. 122-123* (35))

تعددت أنواع النبيذ المصري وهى : نبيذ "شويت" Swyt ولعله ذلك النبيذ الذي كان يخلط ببذور الكسبرة[٧] (*P.118* [١٧]) ، أما نبيذ الواحات والنهر الغربي (في غربي الدلتا) وثارو(شرقي الدلتا) وإيمت (كوم الحصن) ومحو (مصر السفلى) وحامو ، فينسب كل منها[٨] إلى محل صناعته (1) *pl XXV nos. 13-18.*; (13)) (*Abb.4,5 nos. 72-76* يتضح من دراسة ما كشف عنه من آنية في قصر ملقطة خلوها مما يميز درجة الجودة لكل أنواع النبيذ[٩]، (. *p.89-90, figs.4ff. nos.15, 28, 53,78,86,88* (18)) و كذلك يتضح غزارة إنتاج غربي الدلتا itrw imnt

---

(٧) يرى "هيس "أن هذا النبيذ ربما هو ما ورد وصفه في نقوش أنية قصر ملقطة باسم irp smA أي (نبيذ مخلط أو ممزوج). *Hayes, W., JNES 10 (1951), p.89, fig.8.*

(٨) يذهب الرأي إلى افتراض ترجمة أخرى لمصطلح "نبيذ محو" (مصر السفلى) ذلك الذي وردت كتابته بعلامة وذلك استنادا إلى وقوع كل من "امت"(كوم الحصن) وحامو (من بقاع غرب الدلتا) كلاهما في مصر السفلى ، ومن ثم فالأرجح أن للعلامة قراءة أخرى، والرأي أنها تقرأ "ادحو" *IdHw* وليس "محو" وذلك بمعنى (المستنقعات) *Gardiner, LEO II ,P.261.* ومن ثم تكون "كوم الحصن و بقعة من غرب الدلتا والمستنقعات" أوقع مما هو شائع لها من ترجمة . وتجدر الإشارة إلى أنه لما كانت كلمة *Iymt* = تعنى (حلو — عذب) *Meeks, LAex. III, P.21*، وكلمة irp HAmt تعنى (نبيذ للصيادين) *WbIII, 32.8* ، فمن ثم الراجح أن كلمة تعنى صفة للنبيذ.

(٩) سجل على اثني عشر إناء درجة جودتها (نبيذ جيد) irp nfr وعلى عشرين منها (نبيذ جيد جدا) irp nfr nfr ، وهى آنية قدمها كبار رجال الحاشية أو الزوجة الملكية.

وشهرة جودته، حيث عثر على نحو ثمانية وستين إناءً، ثم يليه نبيذ شرقي الدلتا TArw بخمسة عشر إناء ،ثم يليه نبيذ خارو (سورية) بثمانية آنية، ثم نبيذ الواحات بخمسة آنية، ثم نبيذ "بر حبيت" *pr Hpyt* بثلاثة آنية، فضلا عن أوان أخرى عديدة من سائر بقاع مصر[١٠] (.(*p.89-90,104* (18)) .

يصنع نبيذ الواحات من الكروم أو التمر (*pp.605,614* (38)) ، ولعل نبيذ "إمت" *imt* ينسب في اسمه إلى مدينة "ايمت"(كوم الحصن) المقر الرئيسي لعبادة حتحور سيدة الشراب ، وربما ينتسب نبيذ "حامو أو حامى" إلى مركز إنتاج له في غربي الدلتا .(*p.84* [١٩])

وهناك من ينسب النبيذ إلى لونه ، فالنبيذ الأبيض نبيذ مصر العليا (لون تاج ملوكها) ، والنبيذ الأحمر هو نبيذ مصر السفلى (لون تاج ملوكها) ، والنبيذ الأسود هو النبيذ المصري (من اسم مصر كمت والصفة كمى) تمييزا له عن النبيذ الأجنبي (*.p.607,608* [٣٨]) وفى المقابل يمكن القول أن النبيذ الأبيض قد شاع في مصر منذ عصر الدولة القديمة ، وشاع النبيذ الأحمر منذ عصر الدولة الحديثة ، أما النبيذ الأسود فلعله كان صفة شاعت عليه وترجمت بشكل خاطئ عن اسمه irp kmt "نبيذ مصر". (*P.235* [٢١]) أي استند إلى المعنى المجازى (أسود) لا إلى المعنى الحرفي (مصر)، والأخير هو المقصود. والراجح أن صفة الأبيض والأحمر لا تشير إلى ما ذهب إليه أصحاب الرأي القائل بارتباطه بمصر العليا والسفلى على الترتيب ، وإنما هي ترجع إلى مادة صناعة النبيذ ذاتها سواء كانت العنب أو التمر أو الرمان ، وكذاك درجة التركيز ومدة التخزين، ومن ثم، فإنه من الصعب نسبة أي منها إلى إقليم بعينه من مصر دون سواه.

وأخيرا فإن نبيذ "عبش" irp apS الذي عرف بلونه الأبيض ونبيذ"سنو" irp snw إنما ينسبان إلى اسم الإناءين (عبش، سنو) اللذين كانا يوضعان في سلال من البوص لحمايتهما من الكسر (*.pp,111ff* (1) ; *p.608* *120,121,125. Abb.4, 5 nos.73, 76.* [٣٨])

ثالثاً : العصائر Bnr

يقصد بها العصائر والفاكهة الطازجة ، وهى ما ظهرت اعتبارا من الدولة القديمة ممثلة في شراب التين (*p.608* *p.394* (30) ; [٣٨])[١١]، وهو ما يتضح من شكل كتابته ، إذ يشير مخصصه إلى إناء للتين ولعصيره dbyt / dAb كما أن ترتيبه في القائمة التي أوردها "بارتا " جاء بين الجعة والنبيذ ، فضلا عن أنه لم يكتب ومعه irp وهو ما يجعله مميزاً عن النبيذ ، وغالبا ما كان يعد شرابا طازجا حال جنيه للحيلولة دون حموضته أو عطبه، وإن كان يؤكل ثماراً

(١٠) مثل نبيذ الأرض الجديدة tA mAwt ونبيذ الحديقة at-xt ونبيذ الضرائب Irp Htrw

(١١) وهم من وصفوه بأنه نبيذ ،أي أهل الدولة القديمة

كذلك، وكذلك يغلب على الظن أنه لم يكن يعد عصيرا بعد أن يجفف، حيث ينقع في الماء ليصير نبيذاُ، وذلك لخلوه من كلمة irp ككل ألوان النبيذ التي وردت في القائمة ذاتها . والجدير بالذكر أن التين قد ورد في مواضع أخرى منها كمجّفف وكطازج. كما ميزت بردية أنستازى الرابعة بين الطازج منه والمجفف ، كما تشير أشكال كتابته فيها[١٢] (*NO.14, 16) P.206,* (17)) ، وهو إما طازج يقدم في سلال krHt (٢٠ سلة كرحت) ، أو جافا منظوما في خيط (٣٠٠ عقد) - وهو ما نستدل عليه من شكل مخصص كتابته (رباط أو حبل) أو كان شرابا — أيضا من مخصص كتابته (إناء) — كما وردت في قائمة سيتي الأول بأبيدوس ، ومن ثم كان التين يؤكل إما جافا أو طازجا أو شرابا طازجا.

.((13) *pls. XXXV (no 45).* ; (1) *Abb.3-4 no.71*)

من الجائز أنه اتصل بشراب التين اسمان آخران dbyt (بردية أنستازى الثالثة برقم١٨)، xwwy وهو ما لاحظه جاردنر من أمر تعاقبهما في ثلاثة مصادر يتصلان بالتين، وقد وصفا بأنهما "شراب حلو" (*p.233, 234.* [٢١]) وهو ما قد يتأكد مما ورد في بردية أنستازى الثالثة من وصفها لمشروب dbyt بأنه "يفوق العسل حلاوة"((17)) *P.75*

ولدينا عصير SdH ذلك الذي تباينت الآراء في تعيينه ، أهو عصير رمان أم منقوع البلح أو هو لون من النبيذ ، إذ تندر الإشارات إليه كما لا يوضحه مخصص كتابته الذي لا يزيد عن كونه شراب. يرى فيه (مونتييه) ((٢٤) ص١١٨ - ١١٩) شراب الرمان وهو ما يراه (هيلك) كذلك (*p.51.* , [١٩]).

لاحظ (جاردنر) اقتران شراب "شدح" بالنبيذ وفق بردية هاريس الأولى

P.235 [٢١].) ويذهب (ميكس) إلى اعتباره شراباً دون تحديد ماهيته (*p. 568.12-17* (25) ; *p.298*, (26))

ويرجح أن "شدح" كان شرابا للرمان ، وذلك من واقع ظهوره متزامناً مع فاكهة الرمان التي عرفت في مصر منذ الدولة الحديثة، يدل على ذلك خلو قوائم التقدمات منه على امتداد تاريخ مصر القديمة قبل عصر الدولة الحديثة ، كما لم تسجله المئات من آنية قصر ملقطة

(*pp.37ff* (18) ; *pp.180-183.* [١])- فضلا عن شهرة الواحات الداخلة والخارجة كمركز رئيسي لإنتاجه حيث تجود زراعة الرمان (*p.617.*, [٣٨]) . وطبقاً لما ورد عنه في بردية هاريس الأولى من تقديمه في كئوس من ذهب وفضة كما ندر ذكره عند الخاصة ، كل ذلك إنما يشير إلى منزلته الجيدة بين المشروبات. (*pp.3-4 no.3* (39))

ورد ضمن نقوش آنية قصر ملقطة ذكر لونين آخرين من المشروبات ، أشير إلى أحدهما في النص ٢١٧ "

(١٢) الكلمة mxA تعني (حبل - رباط - ربما لفافة)

(طعام ما شعائري ؟) فيه تمر وعصير وفاكهة "[١٣] AH (hb nty im.f bnr *P.95, fig.15, no217* (18))

أما اللون الثاني منهما فجاء من النقش mw nw mmy أي (ماء الحبوب أو الفاكهة) ولعلها هي البليلة أو ماء الشعير، إذا ما ترجمت الكلمة mmy (حبوب).[١٤] (*fig.23.* (18))

وعلى هذا فإن المشروبات التي شاعت في مصر القديمة كانت اثنا عشر لونا من الجعة (البيرة) دخل في إعدادها الخبز والبلح والخروب واللبن ، كما اشتملت على عشرة أنواع من النبيذ أعد من الكروم والبلح والرمان ، وأضيف إلى البعض منها بذور الكسبرة وزيت الراتنج أحيانا . إضافة إلى عناصر أخرى من عصائر الفاكهة كشراب الرمان والتين والبلح ، وقد تعرفنا على هذا كله من مصادر ثلاثة رئيسية هي : قوائم التقدمات تلك التي اضطلع بدراستها "بارتا" ، ونقوش الآنية التي عثر عليها بين أنقاض قصور الفراعنة خاصة قصر ملقطة ، وهي ما اهتم "هيس" بدراسة جانب منها ، والبرديات الخاصة بحسابات القصر الملكي وإعداد الوجبات الملكية وقد درسها عدد من الباحثين مثل "كامينوس" وغيره ، وأخيرا مناظر الوجبات المقدمة إلى الملك.

الجدول رقم (١).

مسلسل	اسم الجعة	مسلسل	اسم الجعة
١	xnms	٧	WaH
٢	PxA	٨	Spnt
٣	Qdy	٩	ds
٤	sxpt	١٠	Dsrt
٥	srmt	١١	Dsrt iAtt
٦	nDm	١٢	sty

(١٣) ترجمها "هيس" بمعنى (وصفة) طبقا لما تشير إليه النصوص الطبية ، ولكن الترجمة الحرفية للكلمة hb هو (تقليد/ عادة / قانون) كما يقال "تقليد القصر"hb n aH ، ولعلها تترجم ب (طعام متعارف عليه أو أعيد تناوله) ، وربما يرتبط ذلك بشعيرة أو تقليد بعينه .راجع: *Meeks, LAex. III, P.178* كما ترجم "هيس" كلمة AH (فطير أو لون من الخبز) ، ولكن نظرا لخلو الكلمة من المخصصات الدالة على الخبز أو الفطائر ، فإن الرأي إنما يتجه إلى معنى آخر لها ، والراجح أنها تشير إلى عصير فاكهة خاصة مثل عصير الكروم الطازج ، أي ليس مختمراً *Meeks, LAex. III, P.3* وعلى ذلك فكلمة bnr AH تكون في صيغة العطف، أي (تمر و عصير فاكهة) وليست في صيغة الإضافة المباشرة.

(١٤) وهو من ترجم الكلمة "ممي"على أنها نوع من الفاكهة كهيئة الحبوب، وذهب آخر إلى أنها حبوب أو غلال غير معروفة. راجع:
- *Gremer,Untersuchungen uber Arzneimittelpflanzen im Alten Agypten ,Hamburg,1979,p.275*

الجدول رقم (٢).

مسلسل	نوع النبيذ	مسلسل	نوع النبيذ
١	Swyt	٦	Iymt
٢	Irp	٧	mHw
٣	wHAt	٨	HAmw
٤	Itrw imnt	٩	swnw
٥	VArw	١٠	apS

الجدول رقم (٣).

مسلسل	العصير	مسلسل	العصير
١	"تين"	٦	
٢		٧	AH " فاكهة"
٣		٨	الفريك bSA
٤		٩	"رغو الخمير" Iayt
٥	mw nw mmy	١٠	"شرش" sSr
١١	"عنب- كرم"	١٢	

- الجداول المرفقة هي كلمات مصرية قديمة تدل على أنواع الجعة والنبيذ الوارد ذكرها في متن البحث ، ورأيت أنه من الأفضل جمعها في جداول منفصلة عقب نص البحث .

المراجع

[١] *Barta, W., Die altagyptische Opferliste von der Fruzeit bis zur griechischromanischen Epoch, Berlin, 1963*

[٢] *Barta,W., LA 1V*

[٣] *Faulkner, R. A., Ancient Egyptian Pyramid Texts, Oxford,1969 . [FPT]*

[٤] *Borchardt, Das Grabkenkmal des Konigs Nef-er –ka-re, Leipzig, 1909,*

[٥] *Grabkenkmal des Konigs Sahu-re, Leipzig, 1909, Borchardt, Das*

[٦] *Petrie, F., Abydos II, London, 1903*

[٧] *Jequier, Le monument funeraaire de Ppe II, Tom. II, Cairo, 1938,*

[٨] *Hayes,W., "The cemetery of Senwsert II", BMFA Nov. (1934), .*

[٩] *Hayes,W. , The Texts in the Mastaba of Sen Wsrt at Lisht, New-York, 1937*

[١٠] *Naville ,E., The Temple of Deir El- Bahary IV, London, 1906*

[١١] *Winlock,H., The Temple of Ramses I at Abydos, MMA, 1937*

[١٢] *Petrie,F. ,Illahun,Kahun and Gourob,London,1891,*

[١٣] *Calverly& Gardiner,A. , The Temple of king Sethos I at Abydos II, London 1930*

[١٤] *Lefebure,H., Les Hypogees royauxdes Thabes I, le Tombeaux de Seti I er,MMAF,II ,3,1886*

[١٥] *Scharff, A., " Ein rechnungsbuch des koniglichen Hofes aus der 13. dynastie ",ZAS 57 (1922),*

[١٦] *Spalinger,A., " Food in Pap. Bulaq 18 ", SAK 13 (1986),*

[١٧] *Caminos ,R., Late Egyptian Miscellanies,Oxford,1954 [LEM]*

[١٨] *Hayes,W., " Inscriptions from the palace of Amenhotep III ',JNES 10(1951)*

[١٩] *Helck, W., Das Bier im Alten Agypten ,Berlin, 1971*

[٢٠] محرم كمال، *الحكم والأمثال والنصائح عند المصريين القدماء*، القاهرة

[٢١] *Gardiner,A., Ancient Egyptian Onomastica II, Oxford, 1947 .*

[٢٢] *Borchardt, L., "Die Dinerstatuen aus den Grabern des Alten Reiches", ZAS 35(1897),*

[٢٣] *Wb. I*

[٢٤] بيير مونتييه، *الحياة اليومية في مصر في عصر الرعامسة*، مترجم بالقاهرة، ١٩٦٥

[٢٥] *WB IV,*

[٢٦] *Meeks, D., Anee Lexicographique, Egypte Ancienne III, Paris, 1982 [ALex]*

[٢٧] *Wb III ,*

[٢٨] *Reinecke,W.F.Der Zucammenhang der Altagyptischen Hohl und Langenmasse",MIO 9(1963),*

[٢٩] *Germer, R., Untersuchungen uber Arzneimittelpflanzen im Alten Agypten,Hamburg,1979,*

[٣٠] *Maspero,G., La Table d"Offrands des tombeaux Egyptiens, Paris,1912,*

[٣١] *Faulkner, A., A Concise Dictionary of Middle Egyptian ,Oxford, 1961,*

[٣٢] مها سمير عبد السلام، زراعة الكروم وصناعة النبيذ في مصر القديمة، *رسالة ماجستير غير منشورة*، كلية الآثار، جامعة القاهرة، ١٩٨٩،

[٣٣] *Montet, P., Les Secenes de la vie Privee dans les tombeaux Egyptiens de l"ancien Empire, Oxford, 1925*

[٣٤] *Davies, N. de G.,"Tehuti: Owner of tomb 110at Thebes ", in: Studies presented to Griffith, London, 1932*

[٣٥] *PM I, P.228.*

[٣٦] *Badawy, A., a History of Egyptian Architecture III, Cairo, 1954, pp.137-138, fig.92.*

[٣٧] *Wresz., Atlas I,*

[٣٨] *Darby,W.Ghalioungi,P.&Grivetti,L., Food: The Gift of Osiris II,Newyork,1977 [DGGF]*

[٣٩] *Berlantini, J., &Grenier," Le dignitaire Ramesside Ramses-em-per-re'", BIFAO 74 (1974),*

[٤٠] *Gremer, Untersuchungen uber Arzneimittelpflanzen im Alten Ägypten, Hamburg, 1979, p.275*

The Drinks and Juices in Ancient Egypt

Alaa El Din Mohammad Mohammad Kabeel
Faculty of Arts, Tanta Univ.
Faculty of Education for Girls, Qassem Univ.

(Received 4/1/1430H.; accepted for publication 20/3/1430H.)

Abstract. There were many kinds of drinks and juices that were common in Ancient Egypt, that were twelve types of beer made from bread, dates, Carob-tree and milk. And Ten kinds of wine were prepared from grapes, pomegranates and dates. There were several kinds of Juices such as fig, pomegranates and dates juices.

Our main sources for this study are: the offering lists which were mainly studied by "Barta". Jar inscriptions which were found in the ruins of Pharos's palaces such as Malkata Palace of Amenhotep III

Hayes has dealt with studying a lot of them, and several papyrus. Finally there were also scenes of the royal meals.